

PREMIOS

91

PUNTOS

Tim
Atkin



INSÓLITO

BONARDA 2018



COSECHA

Manual - 27 de marzo de 2018



PRODUCCIÓN

700 Botellas



ENÓLOGA

Delfina Pontaroli



ALCOHOL

11,87 % v/v

pH

3,9

ACIDEZ TOTAL

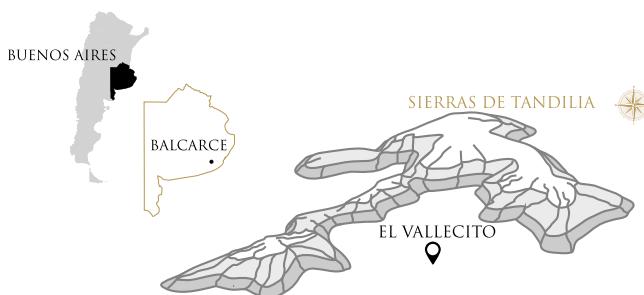
6,06 g/l

VINIFICACIÓN

Luego de una maceración pre-fermentativa en frío de 72 horas, las uvas fermentan con levaduras seleccionadas y nativas en barricas de primer uso. El vino es criado por 24 meses en barricas de roble francés, 60% primer uso y 40% segundo uso, con una fermentación maloláctica natural.

VIÑEDO

El Vallecito, fue plantado en el 2013 sobre suelos calcáreos, ubicado entre 115 y 137 m s. n. m., rodeado de las sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años. Con un clima caracterizado por precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo, con temperaturas que oscilan los 29 °C durante el día y 14 °C durante la noche, generando una amplitud térmica ideal para el desarrollo de cepas tintas y blancas de gran potencial.



NOTAS DE CATA

Color: Color rojo cereza con reflejos rubí, un vino limpio y brillante.

Nariz: Aromas de frutas rojas, cereza y ciruela. Frutilla en mermelada y pasas de uva. Notas herbales de laurel y notas mentoladas.

Boca: Entrada amable, con una acidez presente (propia de la zona), taninos dulces de textura sedosa y cuerpo medio. Vino muy equilibrado y persistente.